

Stoemp aux Poireaux et Champignons, Filet de Poisson Grillé aux Crevettes

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 h 15 min

Ingrédients:

- FILET(S) DE POISSON	4 beaux
- CREVETTES GRISES	200g
- VIN BLANC SEC	10 cl
- CRÈME FRAICHE	15 cl
- CITRON(S)	le jus d'1/2
- ANETH	
- POMME(S) DE TERRE	1 kg
- ECHALOTE(S)	2
- POIREAUX ENTIERS	3
- CHAMPIGNONS DE PARIS	250g
- AIL EN POWDRE	un peu
- HUILE D'OLIVE	
- BEURRE	
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Pelez les pommes de terre puis coupez-les en morceaux et faites-les cuire dans de l'eau bouillante salée pendant 25-30 minutes. Réduisez en purée avec un peu de beurre, sel et poivre. Réservez.
- Pendant ce temps, coupez les poireaux en julienne. Faites-les revenir dans un peu d'huile. Ajoutez un peu d'ail. Salez et poivrez puis laissez étuver doucement pour les attendrir.
- D'un autre côté, nettoyez et coupez les champignons en lamelles. Faites-les rissoler dans une poêle chaude huilée. Assaisonnez d'ail, sel et poivre. Réservez.
- Lorsque la purée est prête, intégrez-y les poireaux puis délicatement les champignons.
- Rectifiez l'assaisonnement.
- Ciselez l'aneth.
- Dans une grande poêle, saisissez vos filets de poissons. Salez et poivrez.
- Arrosez ensuite avec le vin blanc et la crème. Intégrez le jus de citron et l'aneth. Rectifiez l'assaisonnement.
- Au dernier moment, ajoutez les crevettes grises.
- Servez ces filets de poissons avec le stoemp.